



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E
TURISMO CURSO DE TURISMO**

MAÊNNYA MIRELLE FERRÃO DA SILVA

**A POTENCIALIDADE DOS EVENTOS GASTRONÔMICOS PARA O
DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NOS DESTINOS: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DA LITERATURA.**

**Recife
2026**

MAËNNYA MIRELLE FERRÃO DA SILVA

**A POTENCIALIDADE DOS EVENTOS GASTRONÔMICOS PARA O
DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NOS DESTINOS: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DA LITERATURA.**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Graduação em Turismo da
Universidade Federal de Pernambuco,
como requisito parcial para a obtenção do
título de Bacharel em Turismo.

Orientador: Prof. Dr. Luís Henrique de Souza

**Recife
2026**

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Silva, Maênnya Mirelle Ferrão da .

A POTENCIALIDADE DOS EVENTOS GASTRONÔMICOS PARA O
DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NOS DESTINOS: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DA LITERATURA. / Maênnya Mirelle Ferrão da Silva. -
Recife, 2025.

33 p., tab.

Orientador(a): Luís Henrique de Souza

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de
Pernambuco, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Turismo - Bacharelado,
2025.

Inclui referências.

1. Turismo gastronômico. 2. Eventos gastronômicos. 3. Desenvolvimento
local. 4. Revisão Sistemática da Literatura. I. Souza, Luís Henrique de .
(Orientação). II. Título.

300 CDD (22.ed.)

MAÊNNYA MIRELLE FERRÃO DA SILVA

**A POTENCIALIDADE DOS EVENTOS GASTRONÔMICOS PARA O
DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NOS DESTINOS: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DA LITERATURA.**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Graduação em Turismo da
Universidade Federal de Pernambuco,
como requisito parcial para a obtenção do
título de Bacharel em Turismo.

COMISSÃO EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr Luís Henrique de Souza
Universidade de Aveiro

Examinadora externa: Profª Drª Ana Paula Barradas Maranhão
Universidade Federal de Pernambuco

Examinadora interna: Profª Drª Luciana Araújo de Holanda
Universidade Federal de Pernambuco

Recife, 14 de Janeiro de 2026.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, antes de tudo, à força que, mesmo em silêncio, me sustentou quando eu já não sabia onde me apoiar. Houve momentos em que pareceu distante demais e, ainda assim, algo dentro de mim insistiu em não o deixar morrer. Retomar essa caminhada, com tantos medos e dúvidas, foi um ato de coragem e hoje, concluí-la é para mim, a prova de que persistir valeu a pena.

Sou profundamente grata, ao meu orientador, Prof. Dr. Luís Henrique de Souza, por sua disponibilidade, paciência e pela sua forma tão humana como me guiou durante esse processo. Sua orientação foi essencial não apenas para a construção deste trabalho, mas também para que eu pudesse acreditar que ainda era possível retomá-lo e finalizá-lo. Suas palavras e sua confiança foram determinantes para que eu conseguisse avançar quando tudo ainda parecia incerto. Seus direcionamentos, fizeram com que este caminho, por vezes tão desafiador, se tornasse possível.

Estendo minha gratidão à minha família e às pessoas que, de alguma forma, caminharam ao meu lado ao longo desses anos. Cada palavra de incentivo, cada gesto de cuidado e cada demonstração de confiança fez diferença quando eu mesma duvidava do caminho. Carrego comigo a força de todos vocês.

Enfim, concluir este trabalho representa mais do que um requisito acadêmico: simboliza o encerramento de um ciclo que, por muito tempo, pareceu inacabado. Hoje, com gratidão e leveza, vejo que esse tempo não foi perda, mas parte da construção de quem me tornei. A todos que contribuíram para a concretização deste momento, deixo o meu mais sincero e profundo obrigado.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. METODOLOGIA	13
3. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	18
3.1 Abordagens e técnicas metodológicas utilizadas nos estudos analisados	
3.2 Categorias temáticas presentes nos estudos	
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	26
REFERÊNCIAS	29

**A POTENCIALIDADE DOS EVENTOS GASTRONÔMICOS PARA O
DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NOS DESTINOS: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DA LITERATURA.**

**THE POTENTIAL OF GASTRONOMIC EVENTS FOR THE DEVELOPMENT OF
TOURISM IN DESTINATIONS: A SYSTEMATIC REVIEW OF THE LITERATURE.**

**EL POTENCIAL DE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS PARA EL DESARROLLO
DEL TURISMO EN LOS DESTINOS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LA
LITERATURA.**

Maênnya Mirelle Ferrão da Silva

RESUMO: Os eventos gastronômicos caracterizam-se como importantes instrumentos de valorização cultural e promoção turística. Ao destacar ingredientes, práticas e tradições locais, esses eventos fortalecem identidades territoriais e ampliam a atratividade dos destinos. Além disso, contribuem para a diversificação da oferta turística, estimulam a economia regional e criam experiências significativas para os visitantes. Quando integrados ao contexto local, atuam como articuladores entre cultura, comunidade e turismo, favorecendo o desenvolvimento regional. O objetivo dessa pesquisa é compreender como os eventos gastronômicos podem contribuir para o desenvolvimento dos destinos turísticos. A metodologia consistiu na realização de uma Revisão Sistemática da Literatura com dados extraídos de produções publicadas no repositório da USP. A busca identificou 47 estudos publicados entre 2010 e 2025, dos quais 18 atenderam aos critérios de inclusão. A análise evidenciou três eixos principais: a gastronomia como expressão cultural e identidade territorial; o papel dos eventos gastronômicos na promoção turística, fortalecendo os destinos, diversificando a oferta e impulsionando a economia; além das tendências de sustentabilidade e inovação, que vêm transformando práticas de produção, consumo e gestão no turismo gastronômico. Os resultados mostram que festivais, feiras e circuitos articulam cultura, comunidade e experiência, contribuindo para o desenvolvimento regional e para segmentos como enoturismo, turismo do café, dentre outros.

Palavras-chave: Turismo gastronômico; Eventos gastronômicos; Desenvolvimento local; Revisão Sistemática da Literatura.

ABSTRACT: Gastronomic events are important instruments for cultural appreciation and tourism promotion. By highlighting local ingredients, practices, and traditions, these events strengthen territorial identities and increase the attractiveness of destinations. They contribute to the diversification of tourism offerings, stimulate the regional economy, and create meaningful experiences for visitors. When integrated into the local context, they act as articulators between culture, community, and tourism, favoring regional development. The objective of this research is to deepen the understanding of how gastronomic events contribute to the development of tourist destinations. The methodology consisted of conducting a Systematic Literature Review with data extracted from publications in the USP repository. The search identified 47 studies published between 2010 and 2025, of which 18 met the inclusion criteria. The analysis highlighted three main axes: gastronomy as a cultural expression and territorial identity; the role of gastronomic events in promoting tourism, strengthening destinations, diversifying the offer, and boosting the economy; and trends in sustainability and innovation, which have been transforming production, consumption, and management practices in gastronomic tourism. The results show that festivals, fairs, and circuits bring together culture, community, and experience, contributing to regional development and segments such as wine tourism and coffee tourism, among others.

Keywords: Gastronomic tourism; Gastronomic events; Local development; Systematic Literature Review.

RESUMEN: Los eventos gastronómicos se caracterizan por ser importantes instrumentos de valorización cultural y promoción turística. Al destacar los ingredientes, las prácticas y las tradiciones locales, estos eventos fortalecen las identidades territoriales y amplían el atractivo de los destinos. Contribuyen a la diversificación de la oferta turística, estimulan la economía regional y crean experiencias significativas para los visitantes. Cuando se integran en el contexto local, actúan como articuladores entre la cultura, la comunidad y el turismo, favoreciendo el desarrollo regional. El objetivo de esta investigación es profundizar en la comprensión de cómo los eventos gastronómicos contribuyen al desarrollo de los destinos turísticos. La metodología consistió en realizar una revisión sistemática de la literatura con datos extraídos de publicaciones del repositorio de la USP. La búsqueda identificó 47 estudios publicados entre 2010 y 2025, de los cuales 18 cumplieron los criterios de inclusión. El análisis puso de manifiesto tres ejes principales: la gastronomía como expresión cultural e identidad territorial; el papel de los eventos gastronómicos en la promoción turística, fortaleciendo los destinos, diversificando la oferta e impulsando la economía; las tendencias de sostenibilidad e innovación, que están transformando las prácticas de producción, consumo y gestión en el turismo gastronómico. Los resultados muestran que los festivales, ferias y circuitos articulan la cultura, la comunidad y la experiencia, contribuyendo al desarrollo regional y a segmentos como el enoturismo, el turismo cafetero, entre otros.

Palabras clave: Turismo gastronómico; Eventos gastronómicos; Desarrollo local; Revisión sistemática de la literatura.

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, vem se discutindo frequentemente a relevância que a culinária de um local representa para os seus respectivos visitantes. De fato, os destinos turísticos possuem uma relação altamente valiosa com a gastronomia e os eventos gastronômicos, sendo estes, oportunidades para experienciar e se aprofundar em determinadas tradições e culturas. Assim, unindo, muitas vezes, o prazer de conhecer uma nova cultura à necessidade cotidiana de se alimentar.

O turismo contemporâneo tem buscado constantemente novas formas de atrair visitantes e valorizar as singularidades dos destinos. Nesse cenário, a gastronomia surge como um dos principais elementos de identidade cultural, sendo capaz de despertar o interesse do turista por meio de inúmeras experiências (Castro, 2026).

Atualmente, podemos compreender a gastronomia como algo que vai além de uma prática rotineira voltada apenas à satisfação de necessidades biológicas e ao prazer. Com o tempo, ela passou a ocupar um papel importante na cultura de diferentes sociedades, refletindo suas tradições e características locais. Dessa forma, proporciona experiências que expressam a identidade de cada região e demonstram que os costumes e os ingredientes próprios de cada lugar influenciam diretamente as práticas gastronômicas, tornando a gastronomia um aspecto fundamental da cultura (Silva, 2021).

Nos escritos de Cunha e Oliveira (2009), é notório o quanto a gastronomia ganhou forma em relação à sua visão cultural, estabelecendo-se como um aspecto que testemunha a real cultura e o patrimônio de um povo. Cada feito alimentício carrega consigo histórias, símbolos, técnicas únicas, identidades e tradições regionais, permitindo conhecer ritos e hábitos associados a um povo. Portanto, dessa forma, o alimento deixa de ser apenas uma necessidade e evolui para o que chamamos de elo cultural, conectando os turistas aos territórios visitados, despertando curiosidades e proporcionando experiências mais autênticas (Cunha; Oliveira, 2009).

Ainda segundo os autores Cunha e Oliveira (2009), essa conexão também desperta sentimentos de pertencimento, pois a gastronomia tem a capacidade de capturar a essência de um lugar, representando o que é significativo para os habitantes locais e, por vezes, evocando memórias afetivas. Ao representar valores e

as marcas culturais locais, torna-se um importante atrativo turístico, fortalecendo o vínculo entre turista e destino, contribuindo para o desenvolvimento social e econômico, promovendo os saberes tradicionais e consolidando os traços culturais como diferencial competitivo nos destinos turísticos. (Cunha; Oliveira, 2009).

Nesta perspectiva, segundo Mondo, Silva e Vidor (2018), a gastronomia trata-se de um relevante atrativo turístico, seja para uma cidade ou país, visto que, a partir dela, constituem-se oportunidades de desenvolvimento social, econômico e cultural. Eles ainda destacam, que a gastronomia, como um aspecto de atratividade turística, vem crescendo de forma significativa, sendo notável o interesse do turista em deslocar-se, muitas vezes, em busca de experiências voltadas para novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que habitualmente consome.

Dentro do universo do turismo gastronômico, os eventos planejados voltados à culinária local ganham destaque. Esses eventos, como festivais, feiras e encontros temáticos, são considerados atrativos turísticos gastronômicos, definidos como “acontecimentos associados à alimentação que, por suas características, são capazes de gerar fluxo turístico” (Gimenes-Minasse, 2023, p. 5).

A partir dessa visão, na qual os alimentos excedem a culinária e as necessidades metabólicas humanas, há uma supervalorização da gastronomia como um bem cultural. Isso motiva a criação e realização de eventos gastronômicos, que são vistos como formas estratégicas de promoção do turismo nos destinos. Assim, tais eventos atuam como criadores e fortalecedores de experiências, pois a gastronomia é capaz de despertar curiosidades, proporcionar momentos relevantes e inovadores, incentivar o retorno dos visitantes, atrair investimentos de empresários e, sobretudo, servir como vitrine da identidade de cada local, oferecendo momentos autênticos e estreitando o vínculo entre turista e destino (Mondo; Silva; Vidor, 2018).

Além de promover a cultura alimentar, os eventos gastronômicos podem fortalecer identidades locais e gerar oportunidades econômicas. Esse potencial, por exemplo, é evidenciado em roteiros enogastronômicos, como o de São Roque, em São Paulo, que além de valorizar a cultura local por meio da gastronomia e do vinho, também configura oportunidades de negócio e contribuem para o desenvolvimento turístico regional (Silva, 2021).

A gastronomia representa um conjunto de práticas, saberes, tradições e valores associados à preparação e ao consumo de alimentos, estando diretamente ligada à identidade de um grupo social e refletindo aspectos históricos, simbólicos, religiosos

e ecológicos. A alimentação, nesse sentido, é compreendida como um fenômeno biocultural, resultado tanto de condicionantes biológicos quanto culturais, e organizada por meio de uma “gramática culinária” que estrutura a cultura alimentar de determinada região (Gimenes-Minasse, 2023).

Essa dimensão cultural da alimentação também impacta diretamente o turismo, que é compreendido como uma atividade de deslocamento voluntário, motivado por diferentes razões: lazer, cultura, negócios, entre outras. Dentro dessa dinâmica, o ato de comer, embora seja uma necessidade básica, transforma-se em uma oportunidade de vivência cultural e assume papel central na experiência turística, integrando-se aos atrativos e serviços ofertados pelo destino e contribuindo para a construção de memórias autênticas e significativas (Gimenes-Minasse, 2023).

Essa articulação entre gastronomia e turismo dá origem ao chamado turismo gastronômico, uma vertente do turismo cultural baseada na oferta de experiências alimentares autênticas como principal motivador da viagem. Esse tipo de turismo se manifesta por meio de festivais, roteiros temáticos, oficinas culinárias, visitas a produtores locais ou experiências em restaurantes típicos, conforme aponta Gimenes-Minasse (2023).

Nesse cenário, os eventos gastronômicos tornam-se ferramentas estratégicas para promover o patrimônio alimentar, atrair turistas e fomentar o desenvolvimento local sustentável. Ao explorar os cinco sentidos dos visitantes e reforçar os traços culturais regionais, esses eventos contribuem para a diversificação da oferta turística e para a valorização das expressões alimentares locais (Gimenes-Minasse, 2023).

Assim, o potencial desses eventos está ligado à sua capacidade de representar a essência de um lugar, valorizando ingredientes, modos de fazer regionais e rituais únicos, colaborando para a estruturação de uma imagem autêntica do destino e impulsionando o turismo cultural (Mondo, Silva e Vidor, 2018). Por exemplo, eventos como a FENAOSTRA buscam valorizar e divulgar a cultura açoriana e seus pratos típicos, contribuindo para que os visitantes vivenciem a cultura, a história e as tradições locais culturais (Mondo; Silva; Vidor, 2018).

Dessa forma, os eventos gastronômicos têm se consolidado como importantes atrativos turísticos em diversos destinos ao redor do mundo. Ao reunir elementos da cultura local, da tradição culinária e da interação social, esses eventos vão além da apreciação da comida: são experiências que promovem pertencimento, conexão cultural e valorização regional. Cada vez mais, a gastronomia tem sido reconhecida

como patrimônio cultural imaterial, por envolver conhecimentos e práticas transmitidos entre gerações, como defende a UNESCO (2013) em suas ações de salvaguarda.

Essa valorização contribui para a preservação de tradições alimentares e para o fortalecimento do sentimento de pertencimento das comunidades locais. A gastronomia é compreendida como um instrumento estratégico no turismo cultural, contribuindo para o desenvolvimento local e para a construção de experiências autênticas que atraem visitantes em busca de vivências diferenciadas (Richards, 2018).

Portanto, os eventos gastronômicos fortalecem as cadeias produtivas locais, estimulam o empreendedorismo e geram empregos (Coriolano; Medeiros, 2011). Também fomentam o desenvolvimento sustentável dos territórios envolvidos e atraem públicos diversos. A união entre gastronomia e turismo é uma estratégia inovadora que contribui para diversificar as ofertas turísticas, estender a permanência dos visitantes e tornar-se um elemento-chave nas ações de marketing territorial (Coriolano; Medeiros, 2011).

Conforme defendem Coriolano e Medeiros (2011), esses eventos incentivam a realização de festivais, feiras e outras iniciativas, funcionando como vitrine para ingredientes regionais, modos de preparo tradicionais e saberes populares. Assim, contribuem para a preservação do patrimônio imaterial e o fortalecimento do sentimento de pertença das comunidades anfitriãs, além de consolidar os traços culturais como diferencial competitivo no mercado.

Esse potencial é ainda mais evidente quando analisado sob a ótica de casos internacionais. Segundo Montanari e Staniscia (2009), países como Espanha, Itália e França utilizam os eventos gastronômicos como instrumentos centrais na promoção de seus destinos turísticos, não visando somente a valorização da culinária local, mas também o fortalecimento da identidade cultural e o desenvolvimento da economia regional. Nesses países, festivais culinários ocupam lugar de destaque nas estratégias de desenvolvimento territorial, demonstrando como a gastronomia pode ser uma alavanca eficaz para impulsionar o turismo e preservar tradições culturais (Montanari; Staniscia, 2009).

Por exemplo, na Espanha, o Festival de Gastronomia de San Sebastián é reconhecido mundialmente e atrai milhares de turistas anualmente, posicionando a cidade como um centro da alta gastronomia europeia (Richards, 2012). Na Tailândia, o governo incorporou eventos gastronômicos ao plano estratégico de turismo para

estimular a visitação a regiões menos conhecidas. Um dos exemplos é o projeto "*Amazing Thai Taste Festival*" que promove pratos típicos e envolve comunidades locais, contribuindo para a descentralização do turismo e a geração de renda (UNWTO, 2017). De forma semelhante, a Áustria utiliza festas regionais voltadas à culinária alpina como instrumento para manter a tradição rural e atrair visitantes fora da alta temporada de esqui (Everett; Aitchison, 2008).

No Brasil, a gastronomia apresenta uma diversidade marcante, com particularidades que variam de acordo com cada região. Essa riqueza cultural se expressa em sabores, ingredientes e modos de preparo que refletem as tradições locais. Gimenes-Minasse (2013) destaca que, além da feijoada, considerada um símbolo nacional, outras iguarias ganham protagonismo regional, como o churrasco e o barreado no Sul; a moqueca capixaba e o tutu de feijão no Sudeste; o arroz de cuxá e o sarapatel no Nordeste; o tacacá no Norte; e o arroz com pequi no Centro-Oeste. Em Minas Gerais, por exemplo, pratos como o tutu de feijão com torresmo, o lombo de porco assado com couve e a galinha ao molho pardo com angu e quiabo, embora não exclusivos da região, são considerados tipicamente mineiros em virtude da forma de preparo e da forte presença na cultura alimentar local (Delabrida; Carvalho, 2018).

Ainda no contexto brasileiro, iniciativas como "Circuito Delícias de Pernambuco" ilustram essa interface entre eventos gastronômicos e turismo, ao reunir festivais regionais que promovem capacitação, resgate cultural e valorização do patrimônio alimentar como atrativo turístico (Jarocki, 2009).

Esses exemplos reforçam a ideia de que a gastronomia e o turismo, quando articulados com políticas públicas e iniciativas do setor privado, podem ser estratégicos e impulsionar o desenvolvimento sustentável dos destinos turísticos. A articulação entre turismo, cultura e alimentação se mostra eficaz na criação de experiências únicas e na construção de uma imagem positiva dos territórios (Hall; Sharples, 2003). Assim, os impactos dos eventos gastronômicos não se limitam à promoção da culinária, mas abrangem aspectos econômicos, sociais e simbólicos que contribuem para o fortalecimento dos destinos no mercado turístico global.

Apesar do crescimento de pesquisas relacionadas à gastronomia e ao turismo, há lacunas no entendimento de como os eventos gastronômicos impactam diretamente os destinos. Diante disso, esta revisão sistemática de literatura busca reunir e analisar a produção científica sobre o tema, a fim de identificar contribuições, tendências e desafios nesse campo.

Nesta perspectiva, surge uma reflexão relevante para o campo do turismo: como os eventos gastronômicos podem contribuir para o desenvolvimento dos destinos turísticos? Essa ponderação ganha destaque diante da crescente busca por vivências autênticas por parte dos viajantes, o que impulsiona localidades a investirem na gastronomia como estratégia de promoção e fortalecimento de sua imagem turística.

À luz desses aspectos, este trabalho tem como objetivo geral analisar como os eventos gastronômicos podem contribuir para o desenvolvimento dos destinos turísticos. Dito de outro modo, propõe apreender a relevância desses eventos para a diversificação das ofertas turísticas e o desenvolvimento local.

Visando atingir o objetivo acima elencado, a presente pesquisa foi conduzida por meio de uma revisão sistemática da literatura, regida por protocolos específicos. Essa abordagem visa garantir reprodutibilidade por parte de outros pesquisadores e explicita as bases de dados utilizadas, os critérios de seleção e exclusão de materiais, além do processo de análise de cada artigo, incluindo suas limitações. Dessa forma, a revisão sistemática é uma pesquisa científica com objetivos, problemas, metodologia, resultados e conclusões próprias (Galvão; Ricarte, 2019).

2. METODOLOGIA

O presente trabalho consiste em uma revisão sistemática da literatura, de abordagem qualitativa e caráter exploratório, cujo objetivo é identificar, analisar e sintetizar a produção científica relacionada aos eventos gastronômicos e sua contribuição para o desenvolvimento turístico dos destinos. Especificamente, pode-se afirmar que o objetivo é responder a questionamentos sobre a relação entre eventos gastronômicos e o turismo, através da identificação e síntese rigorosa da produção científica existente.

Segundo Souza, Varum e Eusébio (2017), a revisão sistemática de literatura constitui um método rigoroso, pois permite reunir e avaliar criticamente os resultados de estudos anteriores, o que garante maior confiabilidade às conclusões alcançadas. Essa metodologia é direcionada com vistas a permitir a construção de um panorama consistente sobre o tema, além de possibilitar a identificação de lacunas de pesquisa e de tendências que emergem na literatura acadêmica. Nesta perspectiva, Denyer e Tranfield (2009) apontam que tal processo deve contemplar etapas claras, como

definição da questão de pesquisa, localização dos trabalhos, seleção criteriosa, análise e, por fim, apresentação dos achados.

Assim, a investigação se deu a partir da questão norteadora: como os eventos gastronômicos podem contribuir para o desenvolvimento do turismo nos destinos? Por meio da problemática norteadora, todas as etapas da revisão são devidamente seguidas, desde a busca dos estudos até a análise dos resultados, assegurando o alinhamento do processo metodológico com o objetivo geral da pesquisa acadêmica.

A busca foi realizada nas bases de dados do Repositório da Universidade de São Paulo (USP) e foram utilizados descritores previamente definidos em português: “eventos gastronômicos”, “turismo gastronômico” e “eventos e desenvolvimento local”, e inglês: “gastronomic events”, “food tourism”, e “events and local development”, diante da necessidade, buscando garantir que os estudos encontrados fossem diretamente relevantes ao tema investigado. Ressalta-se que, durante a coleta dos dados, o sistema apresentou indisponibilidade em parte do primeiro semestre de 2025, o que configurou uma limitação operacional e exigiu ajustes no cronograma da pesquisa, sem comprometer seus objetivos.

Os critérios para a inclusão dos trabalhos incluíram publicações compreendidas entre os anos de 2010 e 2025, nos idiomas português e inglês, em que os textos deveriam estar disponíveis na íntegra, passar por revisão por pares e abordar de forma direta a conexão entre gastronomia, eventos e desenvolvimento turístico. Foram excluídos artigos repetidos, estudos sem rigor científico, por não seguirem critérios metodológicos claros, o que impede a verificação da veracidade dos dados, ou que não apresentaram aderência ao problema definido. Conforme ressaltam Souza, Varum e Eusébio (2017), a definição prévia e clara dos critérios de seleção é essencial para a credibilidade de uma revisão sistemática da literatura.

Ao todo, foram identificados 47 artigos relacionados ao tema, nos quais, após a análise minuciosa e aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, permaneceram para análise os trabalhos mais relevantes, que constam apresentados e discutidos na introdução deste estudo, sendo no total 18. Esse recorte final, permite manter o foco em pesquisas alinhadas ao problema de pesquisa garantindo maior consistência na análise qualitativa.

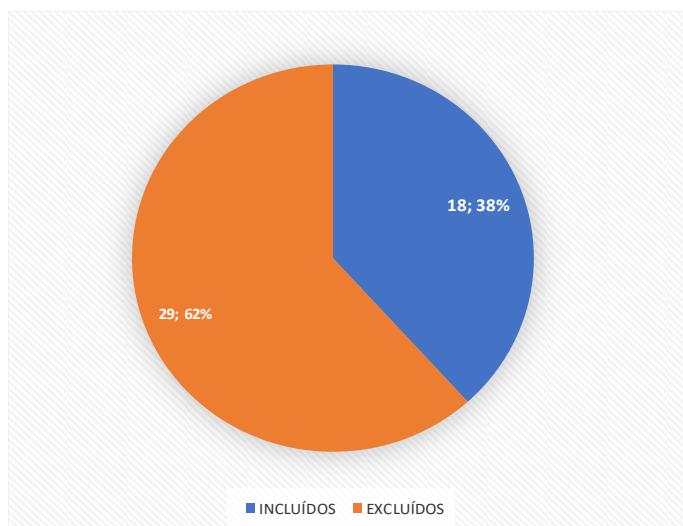
O processo de seleção ocorre em quatro momentos: inicialmente, foi realizada a busca dos artigos na base de dados; em seguida, procedeu-se à leitura de títulos e resumos, o que permitiu a exclusão dos que não atenderam aos critérios de análise;

posteriormente, os textos elegíveis foram lidos integralmente; e, por fim, os estudos foram analisados qualitativamente. Essa análise é guiada pela técnica de análise de conteúdo categórica amplamente reconhecida no campo científico, conforme Bardin (2011), possibilitando identificar convergências, divergências e perspectivas para futuras investigações.

Os artigos incluídos foram mapeados e organizados em planilha eletrônica (Excel) onde esse mapeamento possibilitou compreender a evolução temporal da produção científica, a diversidade linguística dos estudos e os enfoques mais recorrentes. Esta revisão sistemática proposta permitiu integrar achados e compreender de forma mais ampla como as experiências gastronômicas são exploradas no campo do turismo.

Para melhor visualização, foram elaborados gráficos representando a distribuição dos artigos. O gráfico 1 ilustra de forma clara a proporção entre os artigos incluídos (18) e os excluídos (29) no processo de seleção metodológica. A leitura desse resultado, mostra que pouco menos de 38% dos trabalhos inicialmente identificados são considerados relevantes para a análise qualitativa, enquanto a maioria é descartada por não atender aos critérios estabelecidos. Esse dado revela duas dimensões importantes: de um lado, a abundância de publicações relacionadas ao tema em um sentido amplo; de outro, a necessidade de aplicar filtros rigorosos que assegurem consistência científica à revisão. Para tanto, foi realizada a leitura de todos os resumos, a fim de ser o mais fidedigno possível nessa busca inicial.

Gráfico 1: Distribuição dos artigos (critérios de inclusão e exclusão)

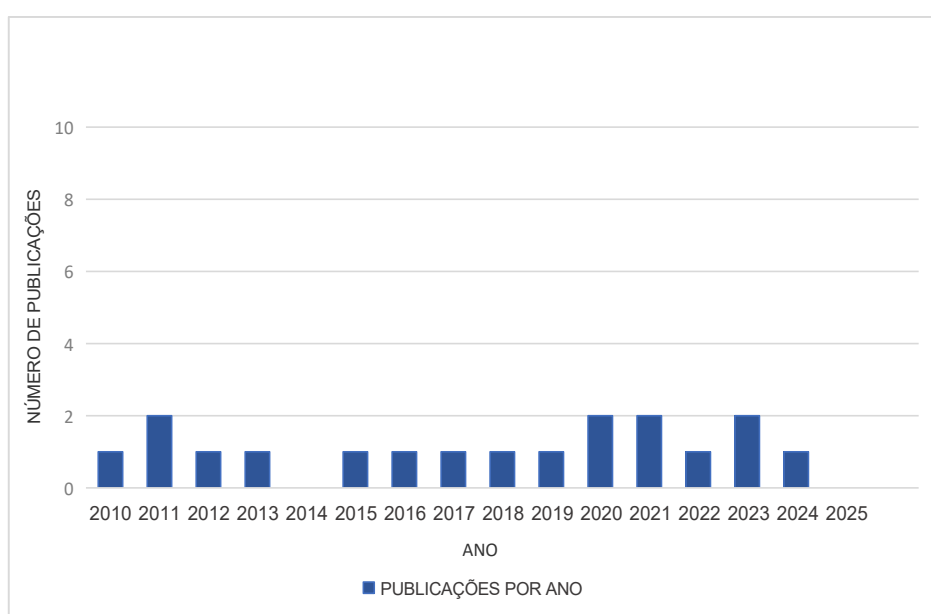


Fonte: Elaboração própria.

A elevada taxa de exclusão, também indica que muitos estudos carecem de aprofundamento metodológico ou apresentam apenas tangencialmente a relação entre eventos gastronômicos e turismo, o que reforça a contribuição de uma revisão sistemática da literatura para organizar, depurar e consolidar o conhecimento disponível. Além disso, revela a escassez de pesquisas abrangentes no campo do turismo e da gastronomia.

O Gráfico 2, apresenta a distribuição anual das publicações no período de 2010 a 2025, permitindo observar a evolução anual da produção científica sobre eventos gastronômicos e turismo ao longo desse período. Nos primeiros anos (2010–2014), observa-se baixa representatividade, refletindo a condição inicial do tema no campo acadêmico. A partir de 2015, há um crescimento mais consistente, culminando em um aumento expressivo entre 2020 e 2025, o que acompanha a crescente valorização da gastronomia como ativo cultural e vetor de desenvolvimento turístico. As oscilações existentes indicam lacunas e fragmentação da produção, mas a tendência geral é de consolidação e fortalecimento do campo, evidenciando sua legitimidade científica e potencial para orientar políticas públicas e estratégias acerca do turismo. Assim, o gráfico revela que, embora o campo ainda apresente variações anuais, existe uma tendência clara de fortalecimento da produção científica, sinalizando a relevância crescente do turismo gastronômico como área estratégica de pesquisa.

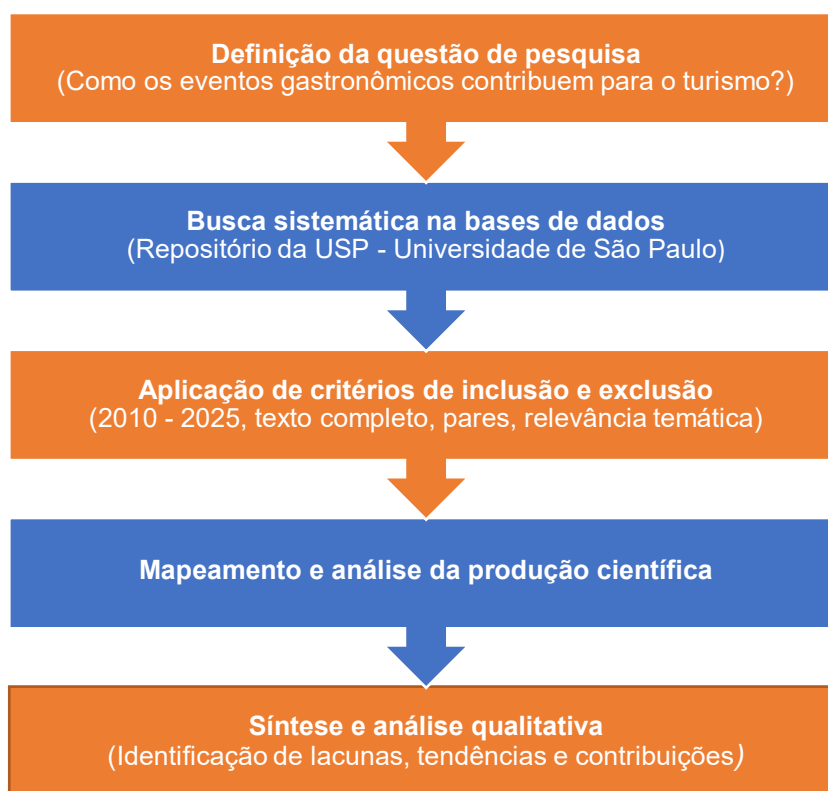
Gráfico 2 : Distribuição anual das publicações



Fonte: Elaboração própria.

E por fim, o fluxograma da figura 1 sintetiza as etapas percorridas na pesquisa, evidenciando desde a definição da questão de pesquisa até a síntese das conclusões. Nele estão integrados os três gráficos desenvolvidos, os quais representam a seleção dos artigos e a evolução temporal da produção científica. Na qual essa representação visual reforça a robustez e a clareza do processo metodológico.

Figura 1: Fluxograma da pesquisa



Fonte: Elaboração própria.

Dessa forma, a adoção da revisão sistemática de literatura como método garante maior robustez científica ao presente estudo, proporcionando não apenas uma visão consolidada sobre os eventos gastronômicos e sua relação com o turismo, mas também apontando lacunas que poderão orientar novas pesquisas e auxiliar no desenvolvimento de estratégias para a gestão turística (Souza; Varum; Eusébio, 2017). Além disso, a análise qualitativa aplicada neste trabalho permite integrar diferentes achados e ampliar a compreensão sobre como as experiências gastronômicas têm sido exploradas no campo do turismo (Milheiro; Eusébio; Kastenholz, 2014).

3. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

3.1 Abordagens e técnicas metodológicas utilizadas nos estudos analisados

As metodologias adotadas nos 18 (dezoito) estudos revisados revelam a predominância de abordagens qualitativas, voltadas à compreensão das dinâmicas culturais, simbólicas e identitárias que conectam a gastronomia ao turismo. Do total, 09 (nove) pesquisas seguiram esse enfoque, explorando práticas, percepções e significados associados às experiências gastronômicas nos destinos analisados. 08 (oito) estudos adotaram a abordagem quantitativa, buscando mensurar dados, identificar perfis e avaliar impactos socioeconômicos. E apenas 1 (um) estudo apresentou a abordagem mista ou quali quantitativa, integrando métodos qualitativos e quantitativos para oferecer uma análise mais ampla do que se propõe o estudo.

Entre os trabalhos qualitativos, destacam-se o uso de levantamentos documentais, análises teóricas, além de análises de conteúdos, técnicas que possibilitaram interpretações aprofundadas sobre hospitalidade, identidade territorial e valorização da cultura alimentar. Já nas pesquisas de caráter quantitativo, prevaleceram questionários estruturados, amostragens e análises estatísticas descritivas, aplicadas para compreender a percepção de visitantes, gestores e empreendedores, bem como os efeitos econômicos do turismo gastronômico.

De forma geral, observa-se uma diversidade metodológica que reforça o amadurecimento das investigações sobre o tema, com abordagens que combinam rigor analítico e sensibilidade cultural. O quadro 1 a seguir sintetiza as abordagens, objetivos e técnicas utilizadas nos 18 estudos revisados, apresentados em ordem cronológica.

Quadro 1 – Estudos analisados elencados por ordem cronológica

Título/ Autor/ Ano	Abordagem	Objetivo	Técnica
O Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE) (ZANINI; ROCHA, 2010).	Quantitativa	Compreender as motivações dos turistas que visitam as regiões estudadas.	Análise comparativa.

Enoturismo: experiências e sensações no Vale dos Vinhedos (RS) (TONINI; LAVANDOSKI, 2011).	Quantitativa	Identificar experiências e sensações de turistas no Vale dos Vinhedos.	Amostragem.
Personalidade Gastronômica e Destinos Turísticos: avaliação dos canais de comunicação na projeção dos atrativos gastronômicos no nordeste brasileiro (COELHO NETO; URIAS, 2011).	Quantitativa	Mensurar a influência da gastronomia na imagem dos destinos turísticos do Nordeste.	Análise quantitativa.
O Desenvolvimento do Enoturismo no Vale do São Francisco: um segmento em expansão (DIAS; VITAL, 2012).	Qualitativa	Avaliar o potencial do enoturismo para o desenvolvimento regional.	Levantamento documental.
Festa Temática: da tradição à modernidade (GASTAL; MACHIAVELLI; GUTERRES, 2013).	Qualitativa	Discutir a transformação das festas populares em festas temáticas.	Análise empírica.
Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet (PUNTEL; MARINHO, 2015).	Quantitativa	Analisar a percepção de gestores sobre sustentabilidade em restaurantes.	Amostragem não probabilística por julgamento.
Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais (FERREIRA; VALDUGA; BAHL, 2016).	Qualitativa	Analisar a baixa gastronomia como expressão cultural e identidade urbana.	Análise teórica.
Imagem Cognitiva e Imagem Afetiva: um estudo do destino Blumenau, SC, Brasil (MEIRA; ZUCCO; SANTOS, 2017).	Mista, ou Qualiquantitativa,	Avaliar a influência da gastronomia na imagem afetiva e cognitiva do destino.	Modelagem de Equação Estrutural (MEE).
Impactos dos Eventos em Destinos Turísticos: um estudo de caso na cidade de Joinville, SC, Brasil (SCABRINI; DALONSO, 2018).	Quantitativa	Compreender os impactos econômicos, sociais e culturais dos eventos turísticos na cidade de Joinville (SC).	Amostragem (Utilização do programa Stats® para análise de dados).

O Valor Atribuído à Culinária Tradicional: o caso do visitante do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses - MA (BELEZE; BAHLS; KRAUSE, 2019).	Quantitativa	Identificar o valor atribuído pelos visitantes à culinária típica local e sua relação com o turismo.	Análise estatística descritiva, regressão logística e Anova Unidirecional.
Gastronomia como Estratégia da Promoção Turística de Minas Gerais (PEREIRA; ASSIS; BRITO, 2020).	Qualitativa	Compreender o uso da gastronomia na promoção turística de Minas Gerais.	Análise de conteúdo.
Hospitalidade e Enoturismo em Andradás (MG): case Vinícola Casa Geraldo (SILVA; GIMENES-MENEZES, 2020).	Qualitativa	Analisar as práticas de hospitalidade da Vinícola Casa Geraldo.	Análise de conteúdo categorial.
O Panorama do Turismo Associado à Produção de Cafés no Brasil (TAVARES et al., 2021).	Qualitativa	Levantar o contexto da oferta turística associada à produção cafeeira.	Análise espacial -SIG (Software Quantun GIS).
Desenvolvimento de Roteiros Turísticos no Município de Santana do Livramento, RS, Brasil: um estudo sobre a Ferradura dos Vinhedos (BIELINSKI; JUNIOR, 2021).	Qualitativa	Analisar o processo de criação e participação em roteiros turísticos.	Análise de conteúdo.
Pesquisa em Gastronomia nos Periódicos Científicos de Turismo e Hospitalidade Brasileiros: evolução, principais atores e temas (FERRO; REJOWSKI, 2022).	Quantitativa	Mapear a produção científica sobre gastronomia em periódicos brasileiros.	Análise bibliométrica (Software Bibliometrix).
Fatores críticos de sucesso no enoturismo no Vale dos Vinhedos – Brasil: uma percepção dos enoturistas (ANDRADE et al., 2023).	Quantitativa	Identificar elementos determinantes para o sucesso do enoturismo brasileiro.	Amostragem não aleatória por julgamento.
Análise da Oferta de Empreendimentos Turísticos Associados ao Veganismo (OLIVEIRA; CONTI, 2023).	Qualitativa	Avaliar as adaptações do mercado turístico ao público vegano.	Análise de conteúdo.

Impacto do título de “Cidade Criativa da Gastronomia” para a marca de Florianópolis, Brasil (MATOS et al, 2024).	Qualitativa	Investigar os efeitos do reconhecimento internacional da gastronomia na imagem turística local.	Análise de conteúdo categorial-temática.
--	-------------	---	--

Fonte: Elaboração própria.

3.2 Categorias temáticas presentes nos estudos

A partir da leitura e interpretação dos estudos selecionados nesta revisão sistemática de literatura, foram identificadas as categorias temáticas mais recorrentes, que sintetizam as principais abordagens e perspectivas sobre a relação entre eventos gastronômicos e o desenvolvimento do turismo nos destinos. Essas categorias expressam os diferentes enfoques teóricos e práticos adotados pelos autores, evidenciando como a gastronomia tem sido compreendida enquanto expressão cultural, estratégia de promoção turística e instrumento de sustentabilidade e inovação.

As categorias identificadas ao analisar os estudos foram: gastronomia como expressão cultural e identidade territorial, eventos gastronômicos e promoção do desenvolvimento turístico, e sustentabilidade e inovação nas práticas gastronômicas e turísticas. Essas categorias revelam diferentes formas de compreender o papel da gastronomia no fortalecimento dos destinos e na construção de experiências turísticas mais significativas, conforme ilustrado no quadro 2 a seguir.

Quadro 2 – Categorias temáticas presentes nos estudos

Categoria temática	Quantidade de artigos	Autores / Ano
Gastronomia como expressão cultural e identidade territorial	07	(GASTAL; MACHIAVELLI; GUTERRES, 2013; FERRO; REJOWSKI, 2022; FERREIRA; VALDUGA; BAHL, 2016; MEIRA; ZUCCO; SANTOS, 2017; MATOS; LIMBERGER; ARNHOLD JUNIOR; KRAUSE, 2024; BELEZE; BAHL; KRAUSE, 2018; COELHO NETO; URIAS, 2011.

Eventos gastronômicos e promoção do desenvolvimento turístico	09	BIELINSKI; CASSANEGO JUNIOR, 2021; PEREIRA; ASSIS.; BRITO, 2020; DIAS; VITAL, 2012; TONINI; LAVANDOSKI, 2011; ANDRADE; FLORES; PEREIRA; PEREIRA, 2023; SILVA; GIMENES-MINASSE, 2020; SCALABRINI; DALONSO, 2018; ZANINI; ROCHA, 2010; TAVARES; OLIVEIRA; MINASI.; PAGNUSSAT, 2021.
Sustentabilidade e inovação nas práticas gastronômicas e turísticas	02	PUNTEL; MARINHO, 2015; OLIVEIRA; CONTI, 2023.

Fonte: Elaboração própria.

3.2.1. Gastronomia como expressão cultural e identidade territorial

As pesquisas reunidas nesta categoria evidenciam que a gastronomia se firma como importante expressão cultural e identitária, ao traduzir modos de vida, valores simbólicos e memórias coletivas. Mais do que um atrativo turístico, a alimentação aparece como elemento estruturante do território e do pertencimento local. Nesta perspectiva, Coelho Neto e Urias (2011) defendem a personalidade gastronômica como marca simbólica dos destinos, ressaltando a culinária como linguagem da cultura e comunicação identitária. Já Ferreira, Valduga e Bahl (2016) abordam a baixa gastronomia como prática cultural popular, que resiste à homogeneização alimentar e reafirma vínculos sociais e territoriais.

Ao analisar as produções de Meira, Zucco e Santos (2017), é possível perceber que temos o papel da gastronomia na imagem turística de Blumenau, em que festas e pratos típicos reforçam a identidade germânica e o sentimento de pertencimento. Já os estudos de Beleze, Bahls e Krause (2019), tratam da culinária tradicional dos Lençóis Maranhenses como patrimônio imaterial e instrumento de valorização comunitária, associando autenticidade e sustentabilidade. Ambos enfatizam o papel estratégico na construção e promoção da identidade cultural e turística dos territórios, vão além, funcionam como vetor de pertencimento, valorização patrimonial e desenvolvimento sustentável das comunidades locais.

Dentre os achados, ainda há a perspectiva das festas culturais, onde Gastal, Machiavelli e Guterres (2013) mostram que eventos como a Festa da Uva (Caxias do

Sul/RS) e o Festiqueijo (Carlos Barbosa/RS) articulam tradição e modernidade, mantendo o caráter simbólico e identitário mesmo diante da mercantilização. Dessa forma, tem-se evidências de que esses eventos são instrumentos eficazes de preservação da memória coletiva e de dinamização econômica dos territórios.

Por sua vez, Ferro e Rejowski (2022) apontam o amadurecimento das pesquisas sobre gastronomia no turismo e na hospitalidade, consolidando-a como campo interdisciplinar e expressão da identidade territorial. Por fim, temos os achados de Matos et al. (2024), um estudo bem atual que faz análise de Florianópolis como Cidade Criativa da Gastronomia, destacando o equilíbrio entre tradição, inovação e valorização cultural.

Por fim, os estudos aqui apontados demonstram que a gastronomia transcende sua função alimentar e turística, é linguagem cultural, símbolo de povos, ferramenta de valorização territorial, seja por meio da culinária tradicional, da baixa gastronomia (entendida como aquela culinária do dia a dia, saborosa, acessível, com porções generosas e um bom custo-benefício, remete ao caseiro, popular e ao que faz parte da rotina das pessoas, estando essa longe do refinamento da alta gastronomia, mas muito próxima do afeto e da experiência real da comunidade), além das festas ou eventos culturais. Enfim, a alimentação articula memória, pertencimento e desenvolvimento local de forma efetiva, proporcionando integrações com campos interdisciplinares, políticas públicas e outras estratégias de criatividade urbana onde a gastronomia está no centro, como ferramenta principal na promoção de destinos autênticos, sustentáveis e culturalmente ricos.

3.2.2. Eventos gastronômicos e promoção do desenvolvimento turístico

Os estudos mostram que os eventos e roteiros gastronômicos configuram-se como importantes instrumentos de promoção turística, valorização cultural e desenvolvimento regional. A integração entre gastronomia, identidade local e experiência cultural aparece como eixo central de valorização territorial e promoção econômica em todas as produções apresentadas.

Zanini e Rocha (2010) e Tonini e Lavandoski (2011) inauguram essa discussão mostrando que o enoturismo se consolida como vetor de identidade e competitividade, em que o vinho e a gastronomia proporcionam vivências autênticas e fortalecem o vínculo do visitante com o território, reforçando a atratividade dos destinos. Essa

perspectiva é ampliada ainda mais pelos autores Dias e Vital (2012), que destacam o enoturismo no Vale do São Francisco como um segmento em expansão significativa, impulsionado por eventos e políticas públicas voltadas à integração entre produção vitivinícola e turismo.

Na mesma linha de raciocínio, Bielinski e Cassanego Junior (2021) demonstram que a governança e os festivais enogastronômicos, como o Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa em Santana do Livramento, o Rio Grande do Sul, geram impactos econômicos e culturais positivos, especialmente ao articular agentes públicos e privados. No mesmo eixo, Andrade et al. (2023) identificam os fatores críticos de sucesso do enoturismo no Vale dos Vinhedos, enfatizando que a qualidade das experiências, a integração com a gastronomia e o acolhimento local são determinantes para o fortalecimento da identidade e da sustentabilidade do destino. Já Silva e Gimenes-Minasse (2020), ao analisarem o caso da Vinícola Casa Geraldo, em Minas Gerais, ressaltam o papel da hospitalidade e da comensalidade como diferenciais competitivos, transformando o visitante em protagonista de uma experiência simbólica e afetiva.

Outros trabalhos que fizeram parte da análise desse estudo também ampliam o olhar para diferentes produtos turísticos, dentre eles, Tavares et al. (2021) analisam o turismo do café e o grande potencial das rotas e festivais de degustação como estratégias de inovação e promoção regional. Pereira, Assis e Brito (2020) analisam as ações públicas mineiras voltadas à promoção da gastronomia regional, evidenciando que políticas e eventos estruturados, como por exemplo o programa + gastronomia (que reuniu diversas ações para incentivar, fomentar e valorizar a culinária mineira, por trás dos pratos típicos), fortalecem o desenvolvimento econômico e o marketing territorial. Scalabrini e Dalonso (2019), por sua vez, mostram que festas e eventos gastronômicos fortalecem a identidade local e diversificam a oferta turística, promovendo pertencimento social e dinamismo econômico, reforçando assim a literatura.

Por todo o exposto até aqui, os estudos convergem ao demonstrar que os eventos gastronômicos articulam cultura, economia e turismo, atuando como instrumentos de promoção territorial e desenvolvimento sustentável. Essas evidências reforçam que os eventos gastronômicos, ao aliarem tradição e experiência, respondem diretamente à problemática desta revisão sistemática de literatura, ao evidenciarem como a gastronomia impulsiona a atratividade, a valorização cultural e

o crescimento dos destinos turísticos. Manifestando-se como o ponto central para fortalecer o vínculo dos visitantes com os territórios, impulsionar a competitividade e promover vivências autênticas em que os eventos gastronômicos não apenas movimentam a economia local, mas também fortalecem os laços culturais e o sentimento de pertencimento, aspectos centrais para compreender a contribuição dessas práticas no desenvolvimento dos destinos turísticos.

3.2.3. Sustentabilidade e inovação nas práticas gastronômicas e turísticas

A literatura analisada revela ainda que a gastronomia, ao incorporar princípios de sustentabilidade e inovação, passa a desempenhar um papel estratégico no turismo, estimulando práticas que equilibram o crescimento econômico com o respeito ao meio ambiente e à identidade cultural das comunidades.

Puntel e Marinho (2015) analisam a percepção de gestores de restaurantes voltados para buffet acerca da sustentabilidade ambiental e apontam avanços e desafios na adoção de práticas ecológicas, como o controle de resíduos, o uso racional de água e energia e a escolha de fornecedores. E embora a maioria dos estabelecimentos demonstre preocupação ambiental, os autores indicam que ainda é preciso ampliar a gestão e o treinamento voltados à consolidação de modelos realmente sustentáveis, na prática.

Já Oliveira e Conti (2023) ampliam essa reflexão ao investigarem empreendimentos turísticos voltados ao público vegano, demonstrando uma tendência de inovação e transformação dos modelos de consumo. O estudo propõe indicadores de gestão sustentável e mostra que o turismo vegano reflete mudanças sociais mais amplas, baseadas em valores éticos, ambientais e culturais. Assim, a gastronomia deixa de ser apenas uma expressão cultural e passa a atuar como agente de mudança e conscientização, estimulando novas formas de viver e experienciar o turismo.

Os dois estudos acima citados convergem ao indicar que sustentabilidade e inovação não devem ser entendidas apenas como respostas às exigências do mercado, mas como pilares estruturantes de um turismo gastronômico comprometido com o futuro. Dessa forma, nesse contexto, a articulação entre ética, criatividade e responsabilidade ambiental passa a orientar práticas que fortalecem a competitividade e a autenticidade dos destinos, promovendo transformações significativas na gestão

e na experiência turística.

Dito isto, é possível perceber que as iniciativas gastronômicas sustentáveis e inovadoras contribuem não apenas para o crescimento econômico, mas também para a construção de uma imagem turística responsável e consciente, capaz de integrar desenvolvimento, cultura e preservação ambiental, aspectos essenciais para compreender o papel da gastronomia no desenvolvimento sustentável dos destinos turísticos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente revisão sistemática de literatura traz uma análise aprofundada de como os eventos gastronômicos contribuem para o desenvolvimento turístico dos destinos, após reunir, comparar e compreender como essa relação vem sendo discutida na literatura, identificando de que maneira a gastronomia tem se afirmado como elemento estratégico no campo turístico. Ao sintetizar os achados de 18 estudos, observou-se que a temática vem se consolidando, especialmente devido à valorização crescente da cultura alimentar enquanto expressão. Assim, ao explorar essa produção científica, construiu-se um levantamento atualizado sobre o papel da gastronomia como vetor cultural, econômico e identitário na dinâmica turística.

Ao longo da pesquisa, constatou-se que a gastronomia se afirma como uma expressão cultural e identidade territorial capaz de proporcionar experiências significativas e autênticas aos visitantes. A relevância do tema é inegável, quando se reflete quanto a crescente valorização da cultura alimentar no âmbito do turismo. Muitos viajantes buscam ativamente vivências genuínas ligadas a tradições, histórias e modos de vida locais, e os eventos gastronômicos surgem como o momento ideal para essa aproximação. Por essa razão, a compreensão do papel desses eventos é fundamental não apenas para a academia, mas também para gestores públicos e privados, empreendedores e comunidades com potencial turístico.

O processo metodológico dessa revisão sistemática adotou protocolos rigorosos para a busca, seleção e análise dos estudos, garantindo a transparência e o rigor essenciais à pesquisa. A busca foi realizada exclusivamente no Repositório da USP, resultando na identificação inicial de 47 estudos, dos quais 18 foram selecionados por atenderem plenamente aos critérios de inclusão estabelecidos. Vale ressaltar que, embora a escolha do Repositório da USP tenha visado manter o foco e

a qualidade das fontes, no processo da pesquisa encontrou-se uma limitação significativa: a indisponibilidade do sistema durante o primeiro semestre de 2025. Essa interrupção restringiu o alcance temporal da busca, impedindo a inclusão de trabalhos publicados no referido período. No entanto, apesar dessa restrição, o conjunto final de artigos demonstrou ser consistente o suficiente para cumprir o objetivo proposto, permitindo a identificação eficaz de tendências e lacunas no campo do turismo gastronômico.

Os resultados da pesquisa evidenciaram três grandes eixos temáticos que definem o campo do turismo gastronômico: o primeiro aborda a gastronomia como expressão cultural e identidade territorial, reforçando que pratos, técnicas e tradições são tradutores de histórias e pertencimentos; o segundo eixo destaca o papel dos eventos gastronômicos como promotores do desenvolvimento turístico, com capacidade de impulsionar a economia, fortalecer a imagem dos destinos e gerar experiências atrativas para os visitantes; e, por fim, o terceiro eixo engloba a sustentabilidade e a inovação, temas que demonstram como as transformações contemporâneas na forma de produzir, consumir e vivenciar a gastronomia têm impactado o contexto turístico, exigindo que o turismo gastronômico acompanhe essas mudanças tanto nos padrões e formas de consumo quanto nos processos de gestão.

De maneira geral, os estudos analisados concordam entre si ao mostrar que os eventos gastronômicos se configuram como importantes articuladores entre cultura, turismo, economia e comunidade local. À vista disso, os achados revelam que, quando integrados a iniciativas culturais e políticas públicas, festivais, feiras, roteiros e circuitos gastronômicos funcionam como instrumentos estratégicos, capazes de gerar experiências significativas, fortalecer vínculos comunitários e manter vivas as tradições culinárias. Além disso, segmentos como o enoturismo, o turismo do café e propostas baseadas na criatividade gastronômica têm se consolidado como caminhos promissores, impulsionando assim o desenvolvimento local e/ou regional.

Dessa forma, este estudo permite afirmar que os eventos gastronômicos, quando bem planejados e integrados ao contexto local, assumem um papel expressivo na dinâmica turística, desempenhando função central na promoção e no fortalecimento dos destinos ao articular tradição, experiência, desenvolvimento local, fortalecimento de vínculos e valorização dos territórios. Espera-se, que os achados deste trabalho contribuam para o avanço das discussões acadêmicas e para a

qualificação das políticas públicas e práticas de gestão relacionadas ao turismo gastronômico no Brasil e no mundo, inspirando abordagens que integrem desenvolvimento local, identidade cultural e sustentabilidade de forma equilibrada e consciente.

Por fim, essa revisão sistemática da literatura também evidenciou lacunas que precisam ser exploradas. Há escassez de pesquisas aplicadas, de análises comparativas entre destinos brasileiros e de estudos que mensurem os impactos econômicos e sociais dos eventos gastronômicos. Nota-se ainda que a maior parte das investigações se concentra nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, deixando Norte e Centro-Oeste com baixa representatividade nesse campo de estudo. Além disso, é perceptível que poucos trabalhos se dedicam a compreender eventos gastronômicos de grande porte ou a analisar suas dinâmicas de forma mais aprofundada.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Ilario Caubi Fraga de *et al.* Fatores críticos de sucesso no enoturismo no Vale dos Vinhedos – Brasil: uma percepção dos enoturistas. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 34, p. 85–104, 2023. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v34i1p85-104. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/210314>. Acesso em: 18 jul. 2025.

BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.

BELEZE, Ronaldo Luiz; BAHLS, Álvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho; KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. O valor atribuído à culinária tradicional: o caso do visitante do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses – MA. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 29, n. 2, p. 312–331, 2019. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v29i2p312-331. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/141347>. Acesso em: 19 jul. 2025.

BIELINSKI, Michele; CASSANEGO JUNIOR, Paulo Vanderlei. Desenvolvimento de roteiros turísticos no município de Santana do Livramento, RS, Brasil: um estudo sobre a Ferradura dos Vinhedos. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 32, n. 3, p. 572–593, 2021. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v32i3p572-593. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/190363>. Acesso em: 19 jul. 2025.

CASTRO, Maraísa Andrade de. *Turismo gastronômico na Amazônia paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém-PA sob a análise da oferta*. 2016. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/100/100140/tde-05102016-141000/>. Acesso em: 16 jul. 2025.

CORIOLOANO, L. N. M. T.; MEDEIROS, M. L. S. Turismo gastronômico e desenvolvimento local. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 23-44, jan./abr. 2011. Acesso em: 16 jul. 2025.

COELHO NETO, Ernani; URIAS, Leandro. Personalidade gastronômica e destinos turísticos: avaliação dos canais de comunicação na projeção dos atrativos gastronômicos no nordeste brasileiro. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 22, n. 2, p. 322–340, 2011. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v22i2p322-340. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/14252>. Acesso em: 18 jul. 2025.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. *A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural*. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) – Universidade Estadual de Goiás, Anápolis, 2009. Disponível em: <https://edumat.ouropreto.ifmg.edu.br/wp-content/uploads/sites/12/2016/02/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-TUR%C3%8DSTICO-CULTURAL.pdf>. Acesso em jul. 2025.

DENYER, D.; TRANFIELD, D. Producing a systematic review. In: BUCHANAN, D. A.;

BRYMAN, A. (orgs.). *The SAGE handbook of organizational research methods*. London: SAGE Publications, 2009. p. 671–689.

DELABRIDA, Narayhane; CARVALHO, Alissandra Nazareth de. A fabricação de doces artesanais enquanto atrativo para o turismo criativo: o caso de São Bartolomeu, Ouro Preto, Minas Gerais. *RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo*, [S. l.], v. 8, n. 2, p. 250–269, 2018. DOI: 10.28998/10.28998/RITURritur.V8.N2.A5638pp.250-2695638. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/5638>. Acesso em: 8 agos. 2025.

DIAS, Pollyana Pugas; VITAL, Tales Wanderley. O Desenvolvimento do Enoturismo no Vale do São Francisco: um segmento em expansão. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 23, n. 3, p. 643–662, 2012. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v23i3p643-662. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/52438>. Acesso em: 22 jul. 2025.

EVERETT, Steve; AITCHISON, Cara. O papel da alimentação, do vinho e do turismo no desenvolvimento regional. *Turismo gastronômico ao redor do mundo: desenvolvimento, gestão e mercados*. Amsterdã; Boston: Butterworth-Heinemann, 2008. Acesso em: 22 jul. 2025..

FERREIRA, Marina Rossi; VALDUGA, Vander; BAHL, Miguel. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 27, n. 1, p. 207–228, 2016. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v27i1p207-228. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/87890..> Acesso em: 23 jul. 2025.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWKSI, Mirian. Pesquisa em Gastronomia nos Periódicos Científicos de Turismo e Hospitalidade Brasileiros: evolução, principais atores e temas. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 33, n. 3, p. 45–72, 2022. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v33i3p45-72. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/209522..> Acesso em: 23 jul. 2025.

GALVÃO, Maria Cristiane Barbosa; RICARTE, Ivan Luiz Marques. Revisão Sistemática da Literatura: Conceituação, Produção e Publicação. *Logeion: Filosofia da Informação*, Rio de Janeiro, RJ, v. 6, n. 1, p. 57–73, 2019. DOI: 10.21728/logcion.2019v6n1.p57-73. Disponível em: <https://revista.ibict.br/fiinf/article/view/4835>. Acesso em: 14 jul. 2025.

GASTAL, Susana de Araujo; MACHIAVELLI, Mariana Schwaab; GUTERRES, Liliane Stanisçuaski. Festa temática: da tradição à modernidade. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 24, n. 2, p. 432–458, 2013. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v24i2p432-458. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/64189..> Acesso em: 24 jul. 2025.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 17, e-2791, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791>. Acesso em: 22 jul. 2025.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: HALL, C. M.; SHARPLES, L. (Org.). *Food tourism around the world: development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003.

HJALAGER, A. M.; RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London: Routledge, 2002.

JAROCKI, Isabella Maria Coelho. Circuito delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 20, n. 2, p. 321–344, 2009. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v20i2p321-344. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/14188>.. Acesso em: 17 jul. 2025.

MATOS, Andreza de *et al.* Impacto do título de “Cidade Criativa da Gastronomia” para a marca de Florianópolis, Brasil. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 35, p. 16–37, 2024. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v35p16-37. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/215635>. Acesso em: 19 jul. 2025.

MEIRA, Jessica Vieira de Souza; ZUCCO, Fabrícia Durieux; SANTOS, Thiago dos. Imagem Cognitiva e Imagem Afetiva: um estudo do destino Blumenau, SC, Brasil. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 28, n. 1, p. 134–148, 2017. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v28i1p134-148. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/117228>.. Acesso em: 19 jul. 2025.

MILHEIRO, E.; EUSÉBIO, C.; KASTENHOLZ, E. Turismo e desenvolvimento económico em territórios rurais: uma revisão da literatura. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, n. 21/22, p. 133-145, 2014.

MONDO, Tiago Savi; SILVA, Francine Vieira Correa da; VIDOR, Ana Luisa Baurich. Qualidade de serviços em eventos: aplicação do TOURQUAL na 16ª Fenastra – Florianópolis - Brasil. *Caderno Virtual de Turismo*, [S. l.], v. 18, n. 2, 2018. DOI: 10.18472/cvt.18n2.2018.1326. Disponível em: <https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/view/1326>. Acesso em: 17 jul. 2025.

MONTANARI, A.; STANISCIA, B. *Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium*. *European Planning Studies*, v. 17, n. 10, p. 1463–1483, 2009.

OLIVEIRA, Romário Loffredo de; CONTI, Bruna Ranção. Análise da Oferta de Empreendimentos Turísticos Associados ao Veganismo. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 34, p. 105–123, 2023. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v34i1p105-123. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/213249>.. Acesso em: 23 jul. 2025.

PEREIRA, Joyce Kimarce do Carmo; ASSIS, Nayane Suelen Maia de; BRITO, Thalita Regina de Souza. Gastronomia como estratégia da promoção turística de Minas Gerais. *RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo*, [S. l.], v. 10, n. 1, p. 68–84, 2020. DOI: 10.28998/10.28998/RITURritur.V10.N1.A9422pp.68-849422. Disponível em: <https://ufal.emnuvens.com.br/ritur/article/view/9422>. Acesso em: 15 agos. 2025.

PUNTEL, Laura; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 26, n. 3, p. 668–694, 2015. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v26i3p668-694. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/99186..> Acesso em: 17 agos. 2025.

RICHARDS, G. *Turismo Culinário: A nova onda gastronômica*. In: DODDS, R.; HOLUB, S. (Org.). Tendências globais em turismo gastronômico. Barcelona: Associação Mundial de Viagens Gastronômicas, 2018.

SOUZA, Viviane da Silva; VARUM, Celeste Maria Dias Amorim; EUSÉBIO, Celeste. O Potencial da Gamificação para Aumentar a Competitividade dos Destinos Turísticos: revisão de literatura baseada na Scopus. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 28, n. 1, p. 91–111, 2017. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v28i1p91-111. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/118490..> Acesso em: 10 agos. 2025.

SCALABRINI, Elaine Cristina Borges; DALONSO, Yoná da Silva. Impactos dos Eventos em Destinos Turísticos: um estudo de caso na cidade de Joinville, SC, Brasil. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 29, n. 2, p. 332–348, 2019. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v29i2p332-348. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/134755..> Acesso em: 10 agos. 2025.

SILVA, Michele Cristina da Costa; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Hospitalidade e enoturismo em Andradas (MG): case Vinícola Casa Geraldo. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 31, n. 2, p. 400–416, 2020. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v31i2p400-416. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/166308..> Acesso em: 15 agos. 2025.

SILVA, Tamiris Martins da. *Lazer e turismo enogastronômico: identidade cultural em São Roque*. 2021. Dissertação (Mestrado em Turismo) Escola de artes, Ciências e Humanidades, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021.

TAVARES, Beatriz Carvalho *et al.* O panorama do turismo associado à produção de cafés no Brasil. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 32, n. 3, p. 458–475, 2021. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v32i3p458-475. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/190208..> Acesso em: 12 agos. 2025.

TONINI, Hernanda; LAVANDOSKI, Joice. Enoturismo: experiências e sensações no Vale dos Vinhedos (RS). *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 22, n. 1, p. 25–43, 2011. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v22i1p25-43. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/14239..> Acesso em: 12 agos. 2025.

UNESCO. *Salvaguarda do patrimônio cultural imaterial: 10 anos de implementação*. Paris: UNESCO, 2013.

UNWTO. AUTORIDADE DE TURISMO DA TAILÂNDIA (TAT). *Amazing Thai Taste Festival 2017: mostre a autêntica culinária da Tailândia*. Bangkok: TAT Newsroom, 29 maio 2017. Evento promovido como parte da campanha Amazing Thai Taste para descentralizar turismo e gerar renda sustentável para comunidades locais. Acesso

em: 19 jul. 2025.

ZANINI, Talise Valduga; ROCHA, Jefferson Marçal da. O Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, Brasil, v. 21, n. 1, p. 68–88, 2010. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v21i1p68-88. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/14206>. Acesso em: 12 agos. 2025.